

# FÊTE DE LA COQUILLE ST JACQUES

samedi 16  
dimanche 17  
mars 2019  
> à partir de 9h  
Espace Coupole



Pêche dédiée de **40** bateaux  
pour **35** tonnes de coquilles

**50 grands chefs** de cuisine, ateliers culinaires

Animations musicales, Fest-Noz

**Villard de Lans**  
VERCORS

Organisation "Cuisine et passion en Vercors"  
Infos : [www.villarddelans.com](http://www.villarddelans.com) - [www.fete-de-la-coquille.fr](http://www.fete-de-la-coquille.fr)

**PAVILLON FRANCE**  
La marque des produits  
de la pêche française

**isère**  
CONSEIL GÉNÉRAL

france  
**bleu**



Cette année, l'association "Cuisine et Passion en Vercors" fête le 11<sup>e</sup> anniversaire de son atypique fête de la Coquille Saint-Jacques les 16 et 17 mars 2019 sur l'espace "Coupole" à Villard de Lans.

### Williams Jacquier, un parrain formidable !

Élu meilleur ouvrier de France en 1996, c'est plutôt pas mal pour quelqu'un à qui l'on répétait durant son jeune âge qu'il n'était bon à rien.

Aujourd'hui, chef de cuisine lyonnais reconnu, son objectif est simple : faire valser les papilles de ses clients, donner le sourire et magnifier les vrais produits. C'est ce qu'il réalise merveilleusement bien dans son restaurant le Vivarais ouvert en 2010 avec à ses côtés la personne qu'il aime le plus au monde, sa fille Audrey, digne héritière de cette passion culinaire.

Ami depuis toujours de la fête de la coquille, c'est encore une fois un ambassadeur de choix qui a répondu à nos sollicitations pour promouvoir ce produit qu'il affectionne particulièrement.

Un grand merci à Williams !



## Samedi 16 mars 2019

De 9h à 19h vente massive de coquilles Saint-Jacques pêchées la veille dans la baie de Saint-Brieuc et acheminées durant la nuit à Villard de Lans.



**Prix des coquilles entières**  
30 € les 6 kg - 60 € les 13 kg

**Prix des coquilles décoquillées**  
22 € les 400 g - 54 € le kilo



De 10h à 19h animations et démonstrations culinaires par des grands chefs de cuisine (dégustations payantes).

De 10h à 19h animations musicales bretonnes gratuites "Fest Deiz" (nom breton désignant une fête de jour). Initiations aux danses bretonnes, concerts avec les groupes *Gwendorn*, *Avis de Grand Frais*, *Cargo Winch*, *Hot Jazz* et *Les Quarts de Thon*.

10h30 inauguration officielle de la 11<sup>e</sup> édition sur le parvis de la Coupole.

### ... et tout au long de la journée

Conférences et expositions par les différentes confréries présentes.

Animations et dégustations œnologiques.

Démonstrations, dégustations et vente du véritable Kouign Amann de Douarnenez.

Petite restauration bretonne (crêpe, galette, hotShell...).

### De 19h30 à minuit

**Grand Fest Noz (soirée musicale) Espace Coupole**  
Avec les groupes *Avis de Grand Frais*, *Cargo Winch*, *Gwendorn*...

**Concerts Espace chapiteau** - Avec le groupe *Faut qu'ça guinche* (rock festif)



PAF : 5 €/pers. (entrée aux concerts + 1 boisson).

Chanter, danser, déguster... Spécialités bretonnes, hotShell (sandwich de Saint-Jacques, une création "Cuisine et passion"), galette, crêpe, Kouign Amann, cidre...

## Dimanche 17 mars 2019

De 9h à 16h vente massive de coquilles Saint-Jacques

De 10h à 16h animations et démonstrations culinaires par des grands chefs de cuisine (dégustations payantes).

De 10h à 17h animations musicales bretonnes gratuites "Fest Deiz"  
Avec les groupes *Avis de Grand Frais*, *Cargo Winch*, *Hot Jazz*, *The INP Folk Dance Band*.

### Nouveauté De 14h30 à 17h cours de cuisine

Dispensés par 5 grands chefs autour de la coquille Saint-Jacques. Deux sessions d'une heure par groupe de 10 personnes.

Inscription préalable sur le site Internet : [www.fete-de-la-coquille.fr](http://www.fete-de-la-coquille.fr)

Tarif : 10 €

17h cérémonie d'intronisation par les Confréries.



# FÊTE DE LA COQUILLE ST JACQUES



Vous pouvez réserver dès maintenant vos coquilles Saint Jacques à la

“Poissonnerie du Vercors”, 88 rue de la République à Villard de Lans  
(règlement par chèque), par bon de commande (ci-dessous).

Samedi 16 et dimanche 17 mars, les restaurateurs du plateau  
participent activement en vous proposant durant le week-end des menus élaborés  
à partir de la coquille Saint-Jacques de la baie de Saint Brieuc.



## CUISINE ET PASSION EN VERCORS

Chemin du Frier 38250 VILLARD DE LANS - Tél 06 48 63 71 49

Votre nom : .....

Prénom : .....

Adresse : .....

Ville, code postal : .....

Tél : ..... Mail : .....

## Bon de commande

Date	Modalités
	Paiement à la commande Les commandes non accompagnées du règlement ne seront pas enregistrées. Date limite de réception du bon de commande au jeudi 14 mars.

Quantité	Unité	Description	Prix unitaire	Prix total
	6 kg	Colis de 6 kg de coquilles	30 €	
	13 kg	Colis de 13 kg de coquilles	60 €	
	400 g	Barquette de noix décoquillées	22 €	
	1 kg	Barquette de noix décoquillées	54 €	
			Total TTC	

**Envoyer votre bon de commande** accompagné de votre règlement par chèque à “Cuisine et Passion en Vercors” F. Bonnefond - 11 rue des abeilles 38240 Meylan.

**Livraison :** vos commandes seront à retirer le samedi 16 mars 2019 de 8h30 à 18h ou le dimanche 17 mars 2019 de 8h30 à 12h sur notre stand devant la Coupole à Villard de Lans.